OIL-LESS TURKEY FRYER

Guide d'utilisation du produit

Modèle 08101381-16

holds up to 16lb. turkey!

1600 Series

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs à la garantie ci-dessous.

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Ce numéro se trouve sur l'étiquette de notation située sur l'appareil.

Estimation du temps de montage: 1 Heure

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

⚠ ATTENTION :

Lire et respecter toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

INSTALLEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour consultation future.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des préjudices physiques graves et des dommages matériels.

⚠ ATTENTION :

Certaines pièces peuvent être munies de bords coupants particulièrement lorsque cela est mentionné dans le manuel! Portez des gants de protection au besoin.

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-435-5194.
Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, inscrivez votre appareil en ligne sur le site **www.charbroil.com/register.**

Ce qui suit sont des marques déposées par W.C. Bradley Co. auprès du US Patent and Trademark Office:Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; Magneto®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®;

Ce qui suit sont des marques de commerce de W.C. Bradley Co.: America's Legendary Barbeque Company™; Advantage Series™; Auto-Clean™;Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™;; Diamond Flame™; Double Chef™; Everybody Outside™; FastStart™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Grill 2 Go® Ice™; Hog and Yard Bird™; H20 Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infallible Results™; Infrared Inside™; Let's Grill Something Together™; Longhorn™;; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; SureFire™; Torchfork™; Trentino™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™ TEC™est une tradeark de Tec Grills infrarouge.

TM REVISION 08

© 2008 Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Imprimé en Chine • © Instructions d'assemblage, 2008

TABLE DES MATIÈRES

Information sur l'enregistrement du produit 1

Pour votre sécurité. 2

Symboles de sécurité 2

Mesures de sécurité pendant l'installation 3

Sécurité Alimentaire. 4

Utilisation et entretien 5-10

Garantie limitée. 11

Schéma Des Pièces 12

Assemblage. 13-16

Dépannage 17-18

Fiche d'inscription. 20

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication du sens de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans ce guide.

DANGER

DANGER : indique des conditions qui représentent un danger imminent; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : indique des conditions qui représentent un risque d'accident; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

DANGER

1. **Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.**
2. **Ne vous servez jamais de l'appareil à moins de 1 mètres (3 pi) de quelque matériau combustible ou structure que ce soit, ou d'un autre réservoir degaz.**
3. **N'utilisez jamais cet appareil à une distance de moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide inflammable quelconque.**
4. **Si un incendie se déclare, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies.**

Ne pas se conformer à ces consignes pourrait entraîner un incendie, une explosion ou des risques de brûlures et causer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

DANGER

Si vous détectez une odeur de gaz :

1. **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, restez à distance et appelez immédiatement le service d'incendie.**

Ne pas se conformer à ces consignes pourrait entraîner un incendie, une explosion ou des risques de brûlures et causer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

AVERTISSEMENT

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau, le système de valve ou le régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification à cet assemblage annule votre garantie en plus de créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange approuvées, fournies par le fabricant.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez seulement du gaz propane liquide (GPL) avec la friteuse; utilisez seulement le régulateur de pression de gaz et la valve du réservoir fournis avec la unité.
- L'installation de la Heatwave Rotisserie doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2, ou à la norme Standard on Recreational Vehicles ANSI A 119.2/NFPA 1192, ainsi que le Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 VC Série, selon le cas.*
- N'utilisez pas la unité à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- Cette Heatwave Rotisserie est homologuée en matière de sécurité aux États-Unis uniquement. Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.

CALIFORNA PROPOSITION 65

1. Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.

2. Cet article contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction. *Veuillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.*

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture des bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

Nettoyage : lavez-vous les mains, nettoyez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Séparation :séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

Cuisson : cuisez entièrement la viande et la volaille afin de tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

Réfrigération : réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, appelez la ligne d'assistance USDA Meat and Poultry Hotline au 1-800-535-4555. Si vous êtes à Washington D.C., composez le 202-720-3333, de 10 h à 16 h, HNE.

Plateau d'égouttement de la graisse

- N'utilisez en aucun cas le liquide qui se trouve dans le plateau d'égouttement de la graisse.

Comment déterminer si la viande est cuite à point

- La viande et la volaille cuites avec la unité brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer qu'il est visiblement cuit à point.
- Nous recommandons que les aliments placés dans la unité aient une température d'au moins 4 °C (40 °F) avant de les faire cuire.
- La volaille entière devrait atteindre 74 °C (165 °F). Les jus qui s'égouttent doivent être transparents et la chair ne doit plus être rose.
- Les steaks, rôtis et côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 71 °C (160 °F).
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour finir la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.

Recommandé USDA

Les températures internes de cuisson

La viande hachée	
Boeuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 ° F)
Dinde, poulet	71 °C (165 ° F)
Boeuf, veau, agneau	
Medium Rare	63 °C (145 ° F)
Moyen	71 °C (160 ° F)
Well Done	77 °C(170 ° F)
Volaille	
Poulet et la Turquie, tout	71 °C (165 ° F)
Pièces de volaille	71 °C (165 ° F)
Duck & Goose	71 °C (165 ° F)
Frais de porc	
Moyen	71 °C (160 ° F)
Well Done	71 °C(170 ° F)

Entreposage de la unité

- Nettoyez le panier de cuisson.
- Entreposez l'appareil dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de GPL reste connecté à la unité, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.
- Si vous déconnectez le régulateur du réservoir de gaz, utilisez le crochet fournir pour suspendre le régulateur à la poignée (voir l'illustration).

- Couvrez la unité si elle est entreposée à l'extérieur. Le fabricant offre une gamme complète de couvercles pour l'appareil.
- Entreposez la unité à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de GPL est fermé, détaché de la Heatwave Rotisserie et entreposé à l'extérieur.
- Lorsque vous voulez réutiliser la unité après une période d'entreposage, suivez les instructions de *« Nettoyage du brûleur »* avant de l'allumer.

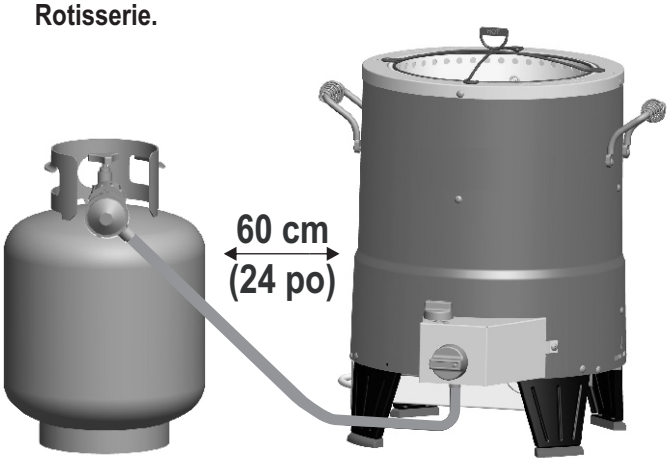
1600 Series

Pour de meilleurs résultats, placez la volaille dans la unité sans huile de façon à ce que la poitrine soit orientée vers le haut, tel que cela est illustré ci-dessous.

UTILISATION ET ENTRETIEN

DANGER

- **N'entreposez JAMAIS un réservoir de gaz de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.**
- **Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.**
- **Un réservoir de rechange rempli excessivement ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge. Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.**
- **Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement du réservoir de gaz et de l'appareil et appelez votre service d'incendie.**
- **Gardez en tout temps le réservoir de gaz à une distance minimale de 24 pouces de la Heatwave Rotisserie.**

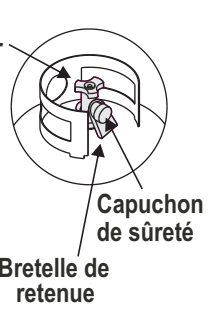


Démontage, transport et entreposage du réservoir de gaz

- FERMEZ tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de gaz. Tournez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens anti-horaire - n'utilisez pas d'outils pour débrancher le réservoir. Desserrez la vis du réservoir située sous la tablette inférieure puis soulevez le réservoir et retirez-le du chariot. Installez le capuchon de sûreté sur la valve du réservoir à gaz. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve. **Faute d'utiliser le capuchon de sûreté selon les consignes, des blessures graves et des dommages matériels pourraient s'ensuivre.**

GPL (Gaz de pétrole liquéfié, ou gaz propane liquide)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. **Pour votre propre protection**, une odeur est ajoutée au GPL (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir
- Le GPL est très inflammable et peut s'allumer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.



- Un réservoir de gaz qui a été débranché pour le transport ou pour l'entreposage doit comporter un capuchon de sécurité (tel qu'illustré). N'entreposezpas un réservoir de gaz dans un endroit fermé tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou d'autres constructions. Ne laissez jamais un réservoir de gazdans un véhicule qui pourrait s'échauffer au soleil.
- N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit où les enfants jouent.

Réservoir de gaz.

- **Le réservoir de GPL utilisé avec votre appareil doit satisfaire aux exigences suivantes :**
- Utilisez seulement un réservoir de GPL ayant les dimensions suivantes : diamètre de 30,5 cm (12 po) x hauteur de 45,7 cm (18 po) et de capacité maximale de 9 kg (20 lb).
- Les réservoirs de GPL doivent être fabriqués et étiquetés conformément aux spécifications pour les réservoirs de GPL du ministère des Transports des États-Unis. Voir l'étiquette sur le collier du réservoir de GPL.
- La valve du réservoir de GPL doit comporter :
  - Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou la unité
  - Une soupape de sûreté et de décharge.
  - Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL. Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. **Utilisez seulement des réservoirs dotés de ce type de valve.**

- Le réservoir de GPL doit être disposé de manière à permettre l'élimination des vapeurs et doit comporter un collier de protection de la valve du réservoir. Gardez toujours les réservoirs de GPL en position verticale lors de l'utilisation, du transport et de l'entreposage.

Remplissage du réservoir de GPL

- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés d'expérience.
- Le distributeur de GPL **doit purger tout nouveau réservoir** avant son remplissage.
- Le distributeur ne doit **JAMAIS** remplir le réservoir de GPL à plus de 80 % de sa capacité volumétrique. Le volume de propane dans un réservoir varie selon la température.
- La présence de givre sur le régulateur indique un remplissage excessif. Fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz, puis appelez votre fournisseur de gaz pour obtenir de l'aide.
- Ne relâchez pas de gaz de pétrole liquéfié (propane) dans l'air. Cela constitue une pratique dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans un réservoir de GPL, demandez de l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie local. Regardez dans l'annuaire téléphonique sous « Fournisseurs de gaz » afin de localiser le distributeur de GPL agréé le plus près de chez vous.

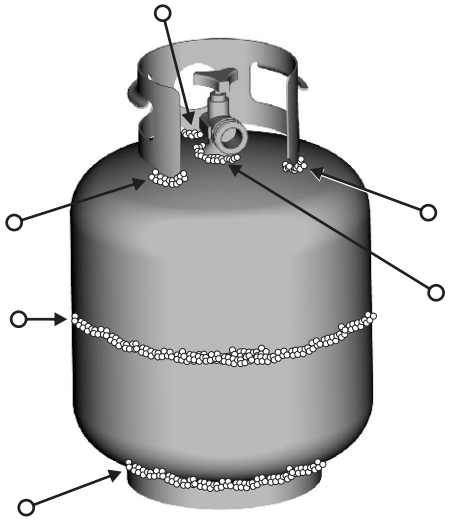
Échange de réservoir de GPL

- Plusieurs commerçants qui vendent la unité offrent la possibilité de souscrire à un service d'échange de réservoirs vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. **N'échangez votre réservoir que contre un réservoir équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur le « Réservoir de GPL » du présent guide.**
- Gardez toujours le réservoir de GPL neuf ou échangé en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- **Effectuez un essai d'étanchéité des réservoirs de GPL neufs et échangés AVANT de les connecter à l'appareil.**

Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL

Pour votre propre sécurité

- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que le réservoir de GPL est échangé ou rempli.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil doit se faire à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de sources d'ignition telles que les appareils ménagers fonctionnant au gaz ou à l'électricité. Au cours de l'essai d'étanchéité, gardez l'appareil loin des flammes nues et des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution à mesures égales d'eau et d'un savon doux. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits marqués d'une flèche sur le schéma ci-dessous.
- **N'utilisez pas de produits d'entretien ménagers.** Ils pourraient endommager des composants du circuit de gaz.

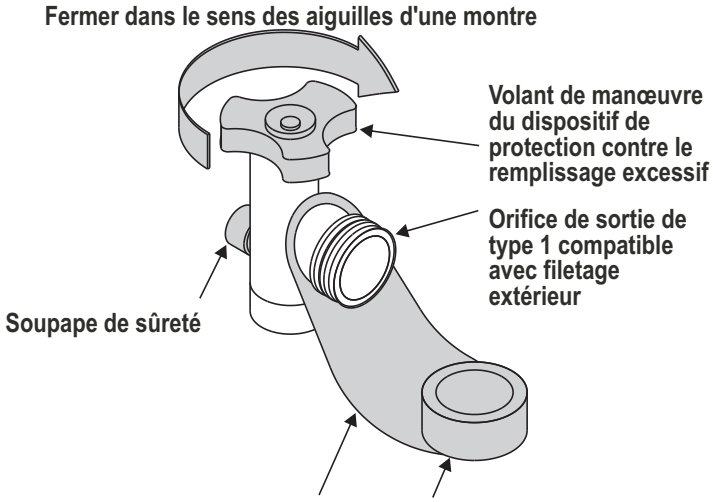


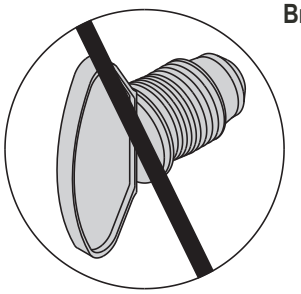
AVERTISSEMENT

Si des bulles « moussantes » apparaissent, n'utilisez pas le réservoir de GPL et ne le déplacez pas. Appelez un fournisseur de GPL ou votre service d'incendie!

Connexion du régulateur au réservoir de GPL

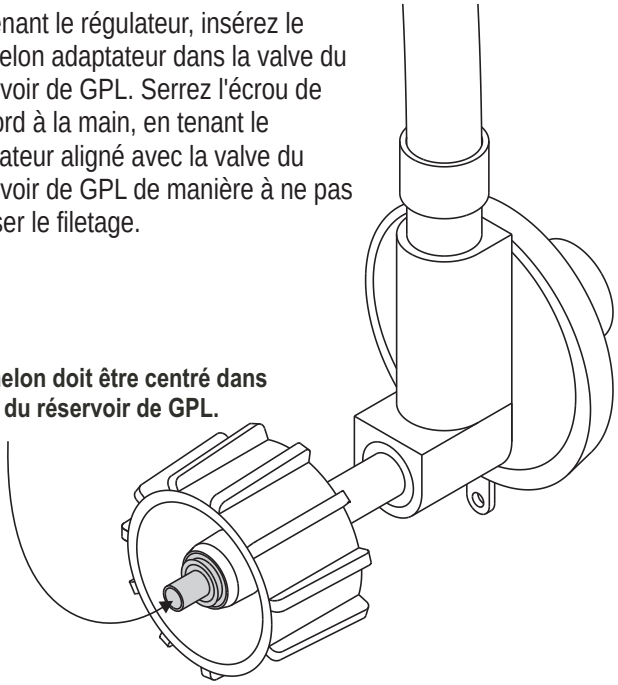
1. Le réservoir de GPL doit être attaché à l'appareil de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. FERMEZ tous les boutons de réglage.
3. Fermez le réservoir de gaz en tournant le volant de manœuvre de la valve **à fond** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Enlevez le capuchon de protection de la valve du réservoir. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve.

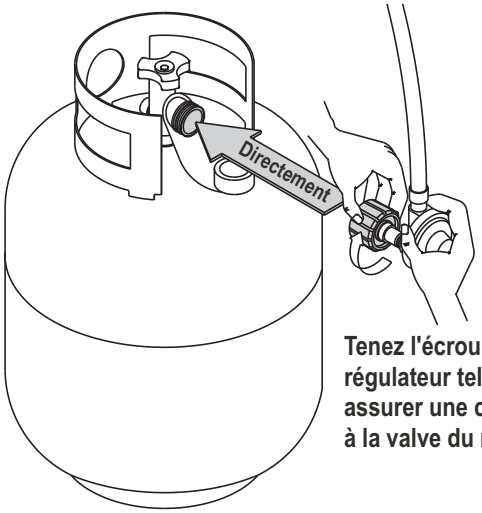

Fermer dans le sens des aiguilles d'une montre
Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif
Orifice de sortie de type 1 compatible avec filetage extérieur
Soupape de sûreté
Bretelle et capuchon



N'utilisez pas de bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur)! Il empêchera le dispositif de sûreté de la valve de fonctionner.

5. En tenant le régulateur, insérez le mamelon adaptateur dans la valve du réservoir de GPL. Serrez l'écrou de raccord à la main, en tenant le régulateur aligné avec la valve du réservoir de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.





Tenez l'écrou de raccord et le régulateur tel qu'indiqué pour assurer une connexion correcte à la valve du réservoir de GPL.

6. Serrez à fond l'écrou de raccord en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour de la valve du réservoir de GPL ce qui occasionnera une certaine résistance. **Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quart de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.**

REMARQUE :

Si vous n'arrivez pas à effectuer le raccordement, débranchez le régulateur et recommencez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible d'achever le raccordement, **ne vous servez pas de ce régulateur!**

DANGER

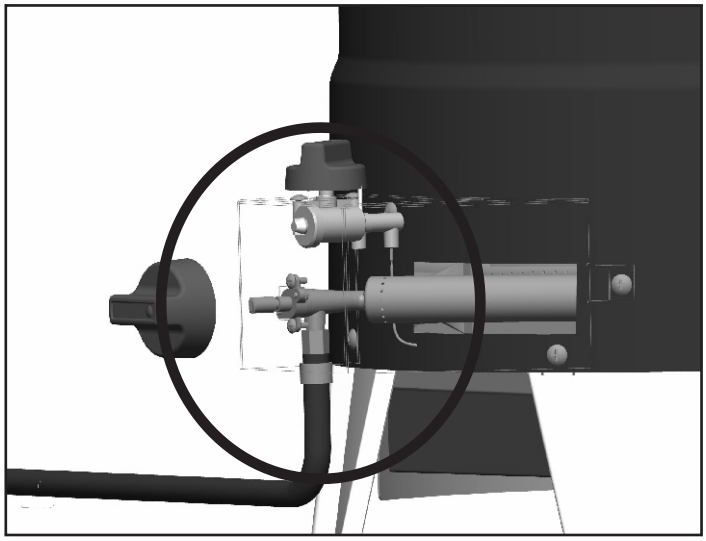
N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie de la valve ou dans la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT

- L'appareil n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau.
- L'appareil n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un VR.
- Ne tentez jamais de raccorder la unité au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.
- N'utilisez pas la unité avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Dès qu'une fuite est décelée, ARRÊTEZ toute activité et appelez le service d'incendie.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez *immédiatement* la valve du réservoir de GPL et appelez le distributeur de GPL ou votre service d'incendie.

Essai d'étanchéité des valves, des tuyaux et du régulateur

1. **Tournez tous les boutons de réglage en position d'arrêt.**
2. Assurez-vous que le régulateur est attaché de façon étanche à la valve du réservoir.
3. Ouvrez la valve du réservoir complètement en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez *un souffle ou un sifflement*, fermez immédiatement la valve du gaz. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de poursuivre**.
4. Badigeonnez une solution savonneuse sur les parties où se forment des bulles, tel que cela est illustré ci-dessous :

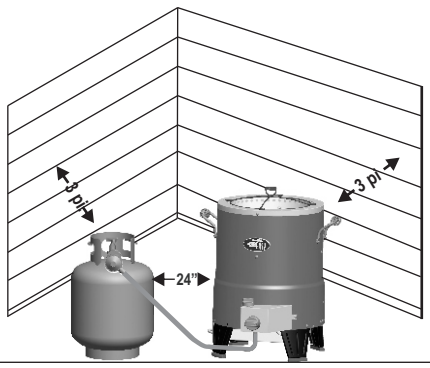


5. **Si des bulles « moussantes »** apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.** Appelez-nous pour obtenir des pièces de rechange. Pour commander des pièces de rechange, appelez le Centre de service pour grils au 1-800-435-5194 et donnez le numéro de série, le modèle et le nom des pièces dont vous avez besoin.
6. Fermez toujours la valve du réservoir de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

AVERTISSEMENT

Pour utiliser la unité en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- La consommation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient en vente libre ou sur ordonnance, peut affecter la capacité de l'utilisateur de l'appareil lors de son installation ou de son utilisation.
- Avant de procéder à la cuisson d'aliments avec l'appareil, celui-ci doit être positionné de niveau sur une surface stable et incombustible, et ce, dans un endroit libre de tout matériel inflammable. Il se peut qu'une surface asphaltée (revêtement bitumineux) ne soit pas convenable à cette fin.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps.
- Ne placez aucun récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. Soyez prudent au moment de placer quoi que ce soit dans un récipient de cuisson lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Attendez que l'appareil se soit refroidi suffisamment pour atteindre une température sous les 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour servir de radiateur ou d'appareil de chauffage.
- L'appareil sera chaud après avoir servi. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine, ainsi que des ustensiles de cuisson au barbecue à long manche comme protection contre les surfaces brûlantes et les éclaboussures de liquides chauds.
- Gardez l'espace autour de l'appareil propre et libre de tout matériel inflammable.
- L'appareil doit être installé dans un endroit libre de matériaux combustibles, d'essence, ainsi que de tout autre gaz ou liquide inflammable.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chaude.
- Ne vous servez de l'appareil que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pi) entre l'appareil et toute surface ou mur lorsque vous l'utilisez**. Gardez un espace dégagé de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout objet inflammable, ainsi que toute source d'allumage



- **Résidents d'appartements :**
  Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un appareil à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation de la unité est permise, utilisez-la à l'extérieur au rez-de-chaussée à une distance de 1 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou en dessous de celui-ci.
- **N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur lorsque le couvercle est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un gril fermé constitue un danger.**
- **N'utilisez pas la unité lorsque le réservoir de GPL n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.**
- **Refermez toujours la valve du réservoir et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer le réservoir de GPL de sa position de fonctionnement.**

Conseils de sécurité

- Avant d'ouvrir la valve du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou
- Lorsque vous n'utilisez pas la unité, mettez tous les boutons de
- Ne déplacez jamais la unité lors de l'utilisation ou pendant
- Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants
- Le récipient à graisse **doit** être inséré dans la unité et vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le récipient à graisse tant que
- Si vous remarquez que de la graisse ou qu'une autre matière chaude s'égoutte de la unité sur la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le système de valve, le tuyau ou le régulateur avant de continuer. Effectuez un
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot de la unité et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le
- En cas de problème avec la unité, consultez la section
- Si du givre se forme sur le régulateur, fermez la unité immédiatement, ainsi que la valve du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!

ATTENTION

- **Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. La unité est bien aérée pour des raisons de sécurité.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.**
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture. Si la unité n'a pas été nettoyée régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.**

Allumage

- **Ne vous penchez pas au-dessus de la unité lors de l'allumage**

1. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à **HIGH/HAUT.**
2. Tournez rapidement le bouton de **l'ALLUMEUR ROTATIF.**
3. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.

Se reporter au manuel d'utilisation pour les instructions d'allumage à l'aide d'une d'allumette.

AVERTISSEMENT

Fermez les boutons de contrôle et le gaz au niveau du réservoir ou de la source d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé.

ATTENTION

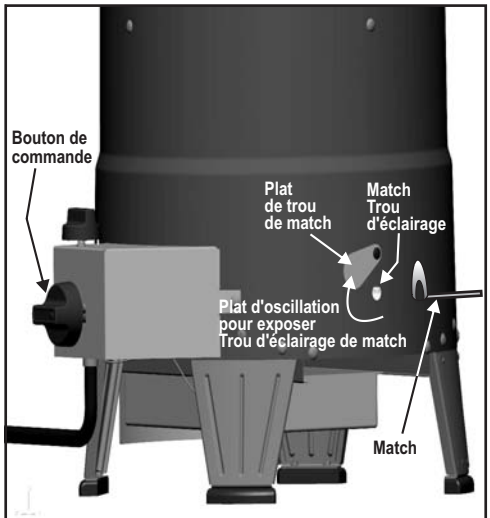
Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Allumage avec une allumette

S **Ne vous penchez pas au-dessus de la Heatwave Rotisserie lors de l'allumage.**

1. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de gaz**.**
2. Balancer le plat de trou de match pour exposer le trou d'éclairage de match. Placer a allumé le match dans le trou d'éclairage de match de l'appareil comme décrit ci-dessous. S'assurer a allumé le match est placé à l'intérieur du trou et du brûleur proche.
3. Enfoncer et tourner le bouton de commande à HAUT Être les lumières sûres de brûleur et reste Lit.

4. S'est par le passé allumé, plat de trou de match d'oscillation de nouveau à la couverture vers le haut du trou d'éclairage de match. **Attention : Plat peut-être chaud.**


Bouton de commande
Plat de trou de match
Match Trou d'éclairage
Plat d'oscillation pour exposer Trou d'éclairage de match
Match

La vue est de côté d'appareil

Vérification du réglage de la flamme

- Light brûleur, tourner le bouton à partir de HAUT DOUX. Regarder à travers la visualisation trou sur le dessus de l'appareil, vous devriez voir diminuer la hauteur de la flamme lorsque l'on tourne le bouton à partir de HAUT DOUX. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Si seulement faible flamme est vu parler de "chute subite ou faible flamme" à la Section de dépannage.

Fermeture de la unité

- Tournez le bouton à la **position d'arrêt (OFF)**. FERMEZ le réservoir de gaz en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens horaire.

Vérification du dispositif d'allumage

- **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de gaz.** Tournez le bouton d'allumage. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles vis-à-vis de l'électrode. Consultez la section *« Dépannage »* s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification de la valve

- **Important : assurez-vous que le réservoir de GPL est fermé avant de vérifier la valve**. Le bouton de réglage se verrouille en **position d'arrêt (OUTRE DE)**. Pour vérifier la valve, poussez et relâchez le bouton : ce dernier devrait revenir en position initiale par effet ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacez la valve avant d'utiliser la unité. Tournez le bouton vis-à-vis de la position **minimale (HAUT)** puis de nouveau vis-à-vis de la position **arrêt (OUTRE DE)**. La valve doit tourner facilement.

Vérification des tuyaux de gaz

- Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux afin de détecter s'ils sont coupés, fendus ou usés. Remplacez tout tuyau endommagé avant de vous servir de la Heatwave Rotisserie. N'utilisez que le système de valve, le tuyau et le régulateur exigés par le fabricant.

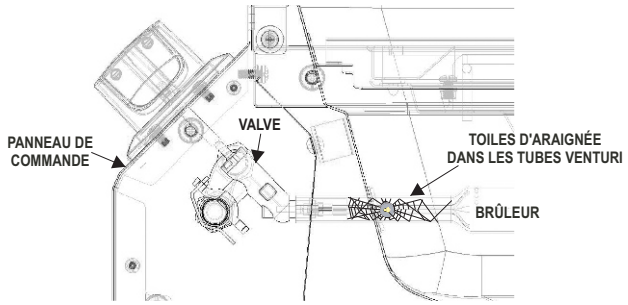
Nettoyage général de la unité

- **Thermomètre viande:** Ne pas plonger ou tremper dans l'eau. lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.
- De confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures de l'appareil ne sont pas peintes en usine **(et ne doivent jamais être peintes)**. Utilisez une solution de détergent puissant et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle de la Heatwave Rotisserie et du fond de celle-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.**
- **Pièces de plastique :** lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.
  N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de gril concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.
- **Surfaces peintes :** lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces d'acier inoxydable :** afin de conserver l'apparence de qualité supérieure de l'appareil, lavez les surfaces d'acier inoxydable au moyen de détergent doux et d'eau chaude savonneuse puis essuyez-les au moyen d'un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse cuits sur la surface peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Frottez dans le sens du fini afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les endroits comportant des éléments graphiques.

ATTENTION

ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

Si vous remarquez qu'il est difficile d'allumer votre gril ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les tubes venturi.



Dans certaines régions, les araignées et les petits insectes entraînent des problèmes de « retour de flamme ». Les araignées tissent des toiles, font des nids et déposent des œufs dans le(s) tube(s) venturi du gril, ce qui entraîne l'obstruction de l'écoulement de gaz en direction du brûleur. Le gaz refoulé peut s'enflammer dans les tubes venturi, derrière le panneau de commande. Ce phénomène, connu sous le nom de retour de flamme, peut endommager votre gril et même entraîner des blessures.

Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du venturi, il est nécessaire de retirer et de nettoyer l'assemblage avant l'utilisation lorsque le gril n'a pas été utilisé depuis longtemps.

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez les instructions qui suivent pour nettoyer ou remplacer les pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer la unité.

1. **Fermez le bouton de réglage, ainsi que la valve du réservoir de gaz, puis retirer le régulateur du réservoir.**
2. Enlevez le couvercle, le panier de cuisson et le revêtement intérieur (voir l'illustration **A**). Cette opération mettra le tube du brûleur à découvert (voir l'illustration **B**).
3. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.
4. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide tel qu'un trombone déplié.
5. Débranchez le fil de l'électrode situé sous la Heatwave Rotisserie (voir l'illustration **C**).
6. Enlevez les vis et retirez l'assemblage du tableau de commande de l'appareil (voir l'illustration **D**).

Nettoyage de l'assemblage du brûleur (suite)

7. Nous recommandons trois façons de nettoyer les l'intérieur du brûleur du brûleur (voir l'illustration **E**). Choisissez celle qui vous semble la plus facile.

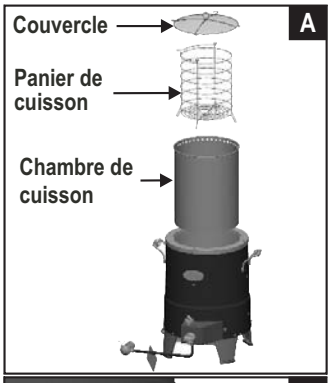
   (A) Faites un petit crochet à l'aide d'un fil raide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet à plusieurs reprises dans chaque tube de brûleur.

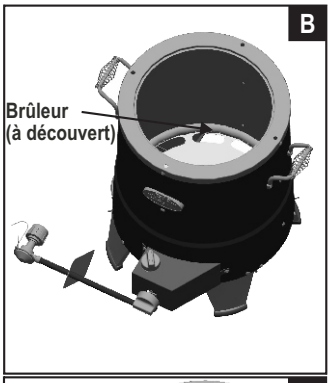
   (B) En utilisant un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton), passez-en les poils plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

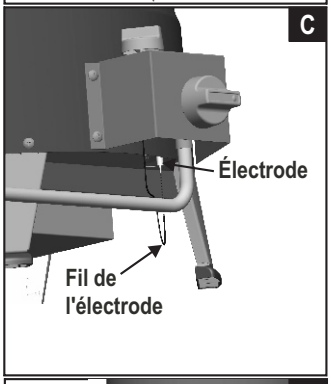
   (C) Portez des lunettes de sécurité : servez-vous d'un tuyau à air pour forcer un jet d'air dans le tube du brûleur qui sortira par les orifices de combustion. Examinez chaque orifice afin de vous assurer que de l'air sort par chacun d'eux.
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.
9. Fixez l'électrode au brûleur.
10. Remettez soigneusement en position l'assemblage du tableau de commande.

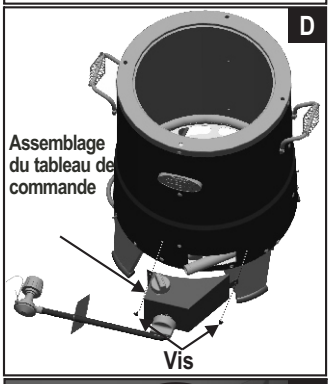
TRÈS IMPORTANT : les tubes du brûleur doivent pénétrer à nouveau dans l'ouverture de la valve (voir l'illustration F).

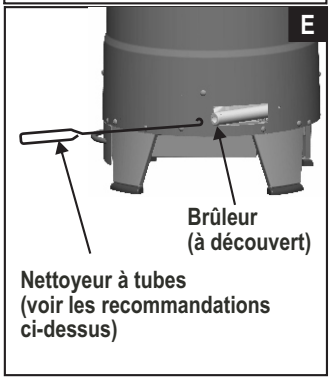
11. Replacez le couvercle, le panier de cuisson et le revêtement intérieur.

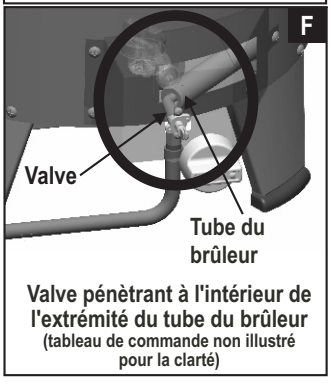











F
Valve
Tube du brûleur
Valve pénètrant à l'intérieur de l'extrémité du tube du brûleur
(tableau de commande non illustré pour la clarté)

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à l'acheteur initial, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la fabrication du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	90 Jours	**Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture. L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable.

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille. 4.Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

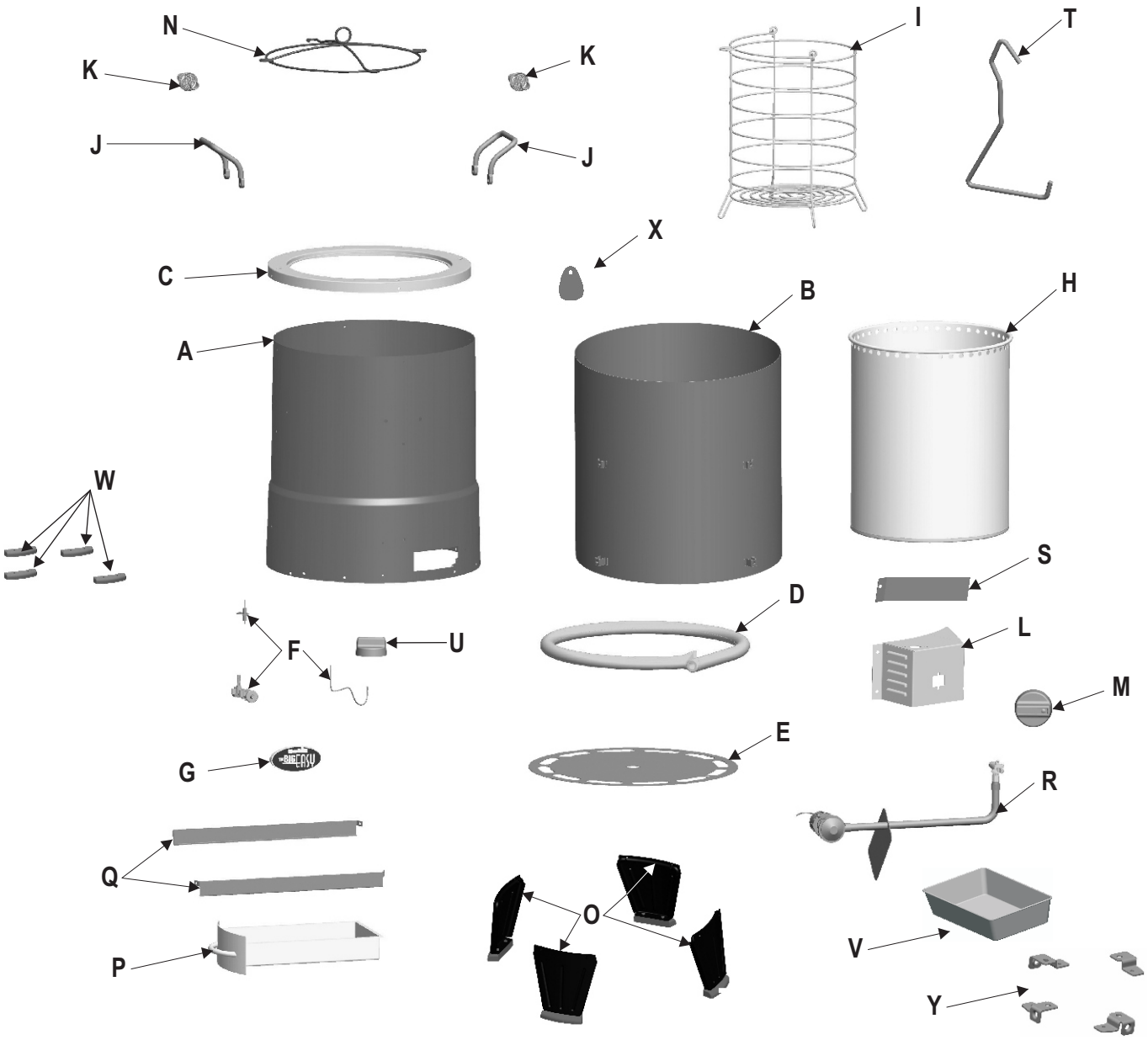
REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

SCHÉMA DES PIÈCES



Réf.	Qté	Description
A	1	Structure externe
B	1	Structure interne
C	1	Anneau supérieur de structure
D	1	Brûleur
E	1	Écran thermique
F	1	Trousse d'allumage
G	1	Plaque de logo
H	1	Chaudron
I	1	Panier de rôtisserie
J	2	Poignées latérales
K	2	Ressorts de poignée latérale

Réf.	Qté	Description
L	1	Panneau de commande
M	1	Bouton de commande
N	1	Haut de la page couverture
O	4	Montages des pieds
P	1	Plateau d'écoulement de la graisse
Q	2	Traverses du plateau d'écoulement de la graisse
R	1	Soupape/tuyau/régulateur
S	1	Écran thermique
T	1	Crochet de levage

Réf.	Qté	Description
U	1	Bouton d'allumage
V	1	Fleuret bac de ligne
W	4	Pied en plastique
X	1	Match Hole Light
Y	4	Prise en charge du brûleur
...	1	Thermomètre à viande
...	1	Trousse de matériel
...	1	Manuel de montage, anglais
...	1	Manuel de montage, le français
...	1	Guide de grillage, anglais
...	1	Guide de grillage, le français

REMARQUE : certaines pièces montrées dans les étapes d'assemblage peuvent être légèrement différentes de celles destinées à votre modèle de gril. La méthode d'assemblage reste cependant la même.

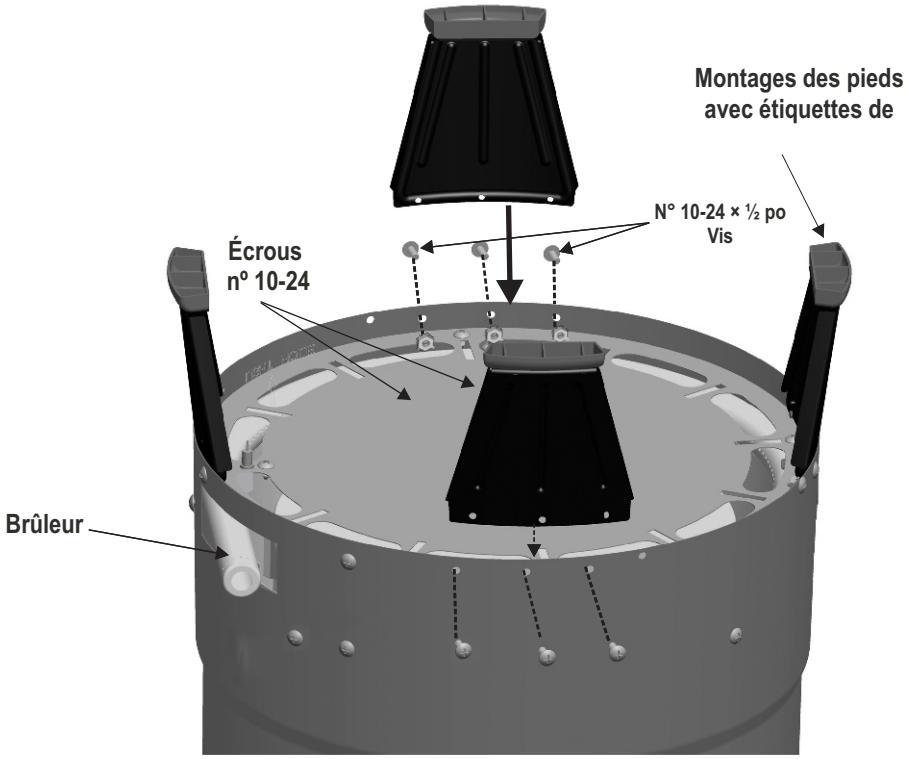
ASSEMBLAGE

1

- Enlevez le couvercle, le panier de rôtisserie et le chaudron.
- Retournez la unité.
- Fixez les pieds sur la structure à l'aide de trois vis nº 10-24 × ½ po pour chaque pied. Vissez à partir de l'extérieur. Assurez-vous que les pieds dotés d'une étiquette de classification sont fixées derrière la sortie du tube du brûleur, tel qu'illustré.

Qté : 12
Vis nº10 - 24 x ½ po

Qté : 12
Écrous nº 10-24



2

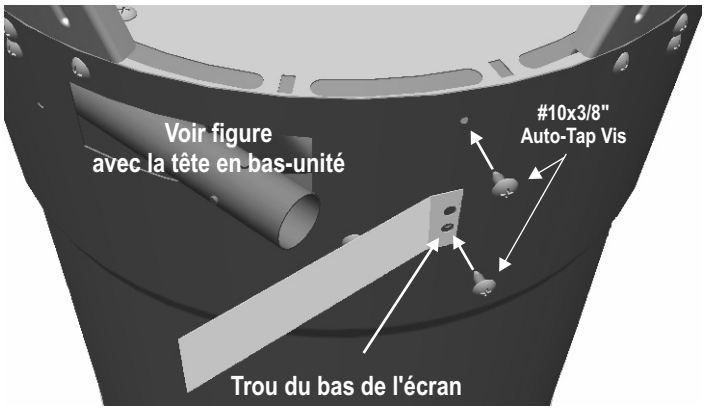
Alors que l'appareil est à l'envers, prenez un moment pour assurer la glisse bac à graisse dans le bac à graisse rails en douceur. Si
pas, desserrer les vis ci-dessous et ajuster la graisse bac rails tant que de besoin. Une fois ces ajustements terminés - serrez
les vis.

#10-24x3/8" Screw located at each end of the grease rails.
Grease Tray Rail
Slide the Grease Tray into the Grease Tray Rails to ensure smooth operation.
Grease Tray Rail
Adjust the grease rails as necessary to ensure smooth operation, then tighten screws.

3 Assemblez le panneau de commande à l'appareil:

- Installez 1 # 10x3 / 8 "vis auto-taraud dans le trou en bas de l'écran thermique au-dessous (A). Installez un deuxième # 10x3 / 8 "vis auto-tap dans le trou du haut du corps appareil ci-dessous (A). Ne pas installer complètement le
- Faites glisser le contrôle fentes du panneau sous les vis des têtes tout en maintenant le bouclier thermique en position entre panneau de commande. Secure avec 1 chaque # 10x3 / 8 "vis auto-robinet comme indiqué ci-dessous (B).
- Avec le panneau de contrôle installé, l'examen (C) pour assurer un assemblage correct.
- Fixez l'extrémité du fil de chat à l'électrode (D).

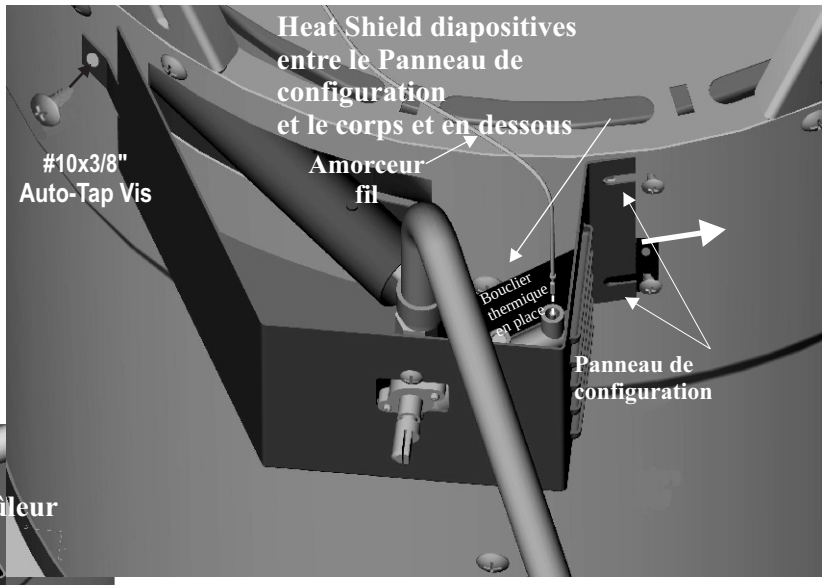
A



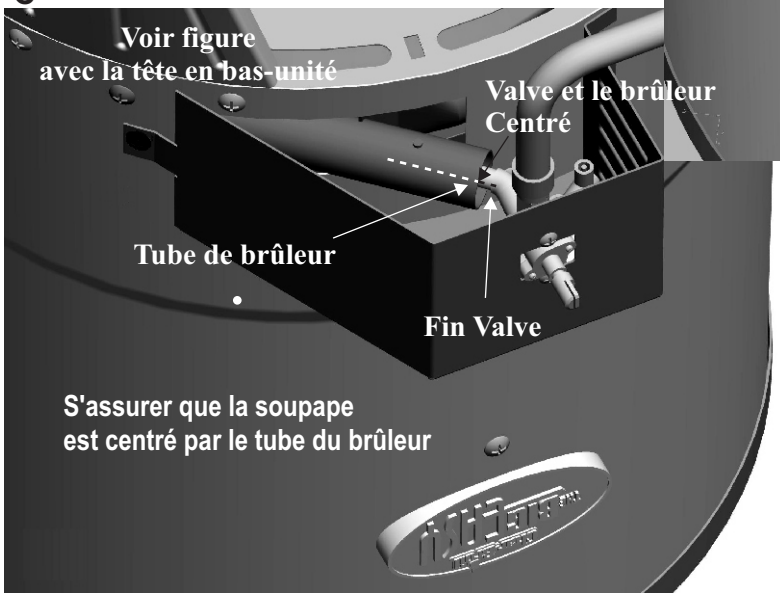
Quantité: 3
#10x3/8"
Auto-Tap Vis

A1

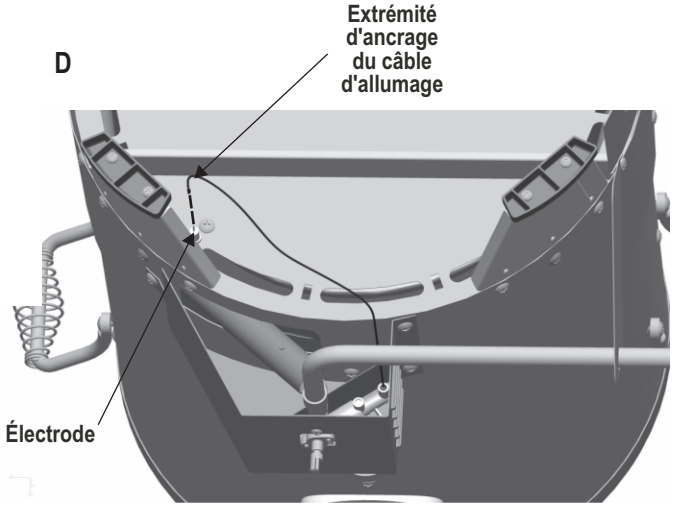
B



C

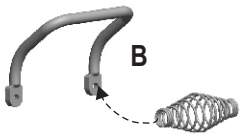


D



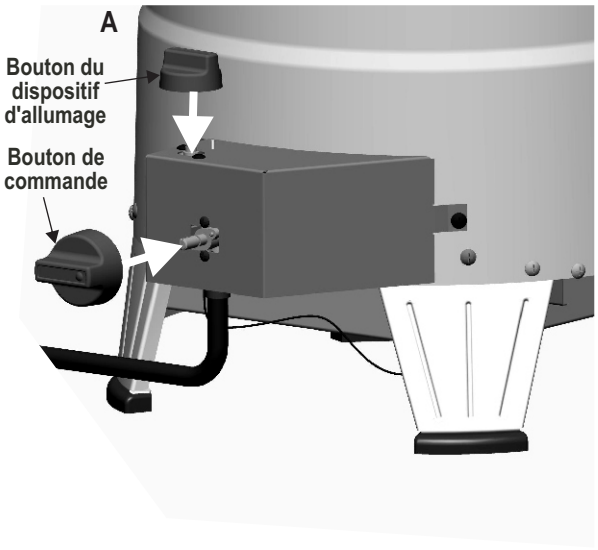
4

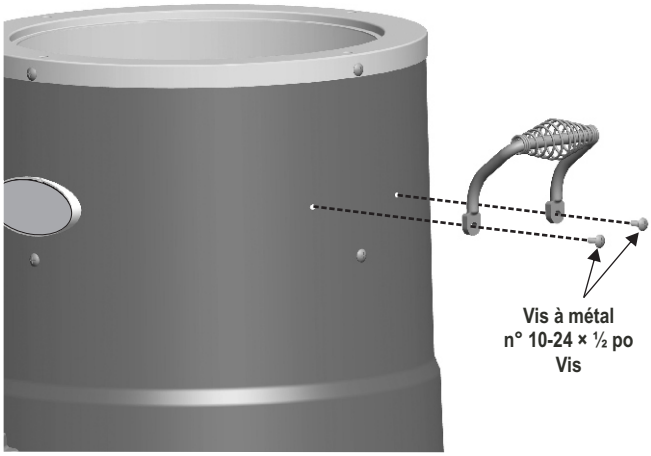
- Retournez la unité sur ses pieds. Appuyez sur le bouton de commande et le bouton d'allumage (A).
- Si cela n'est pas déjà fait, glissez les ressorts de poignée dans les poignées latérales (B).
- Fixez les poignées latérales sur la structure de la unité à l'aide de deux vis nº 10-24 x ½ po sur chaque poignée (C).



C

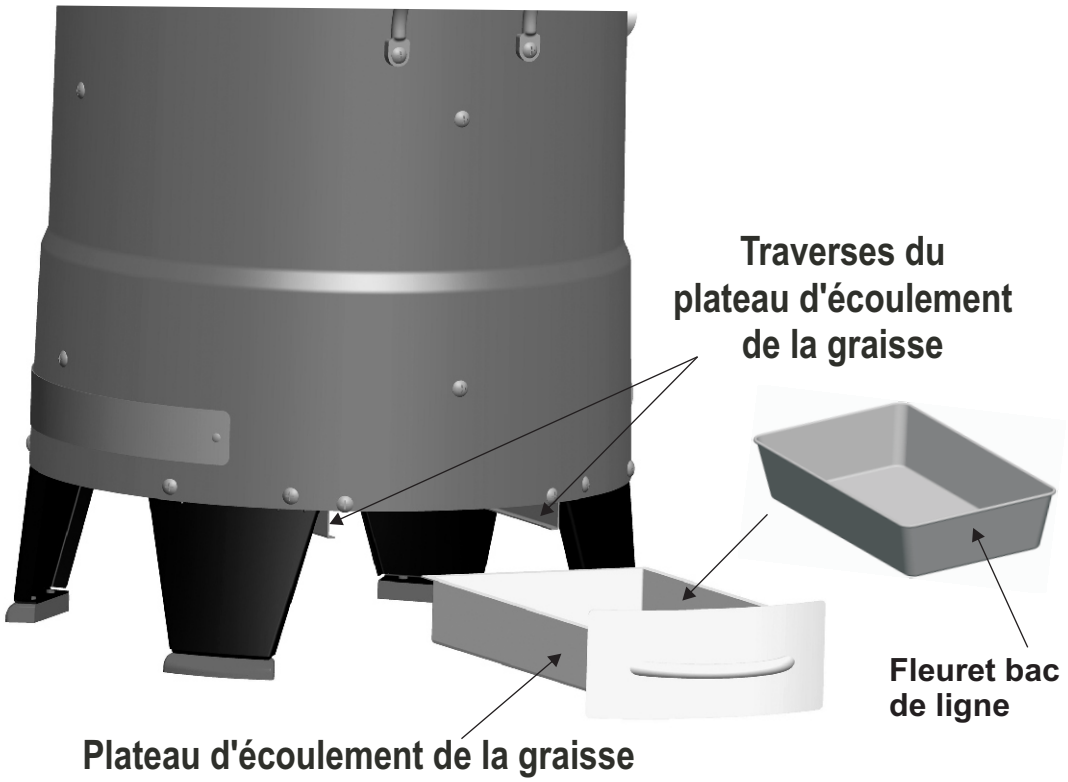
Qté : 4
Vis nº10 - 24 x ½ po





5

- Glissez la plateau d'écoulement de la graisse sur les traverses du plateau d'écoulement de la graisse.
- Insérez le bac Fleuret Liner en graisse comme le montre le bac.



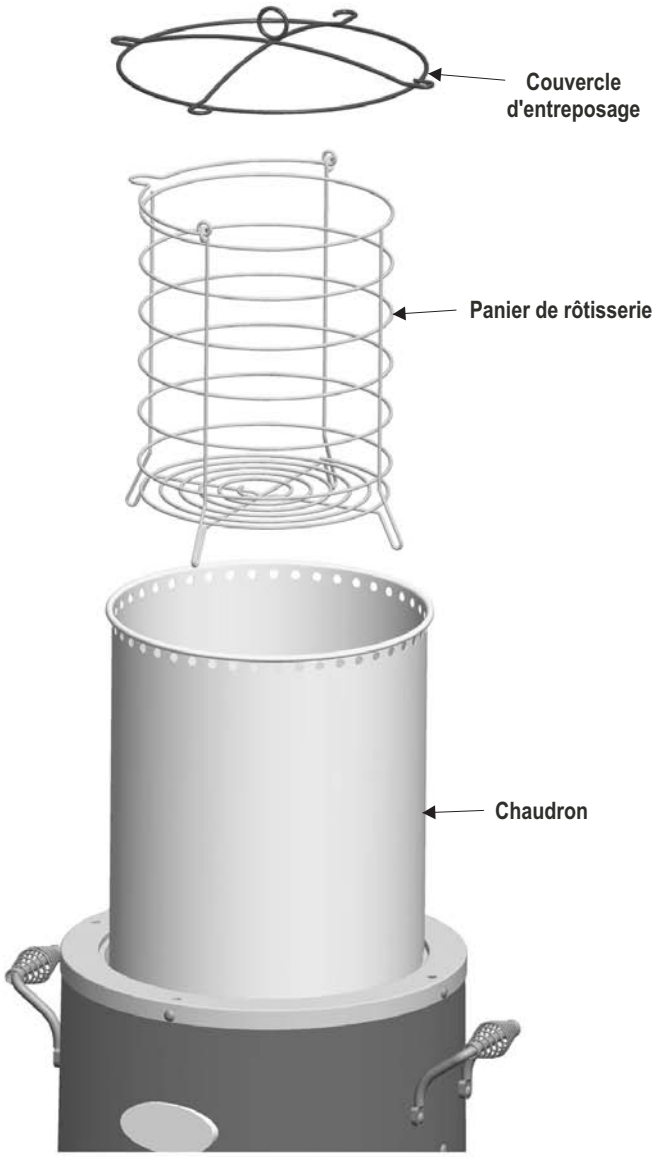
6

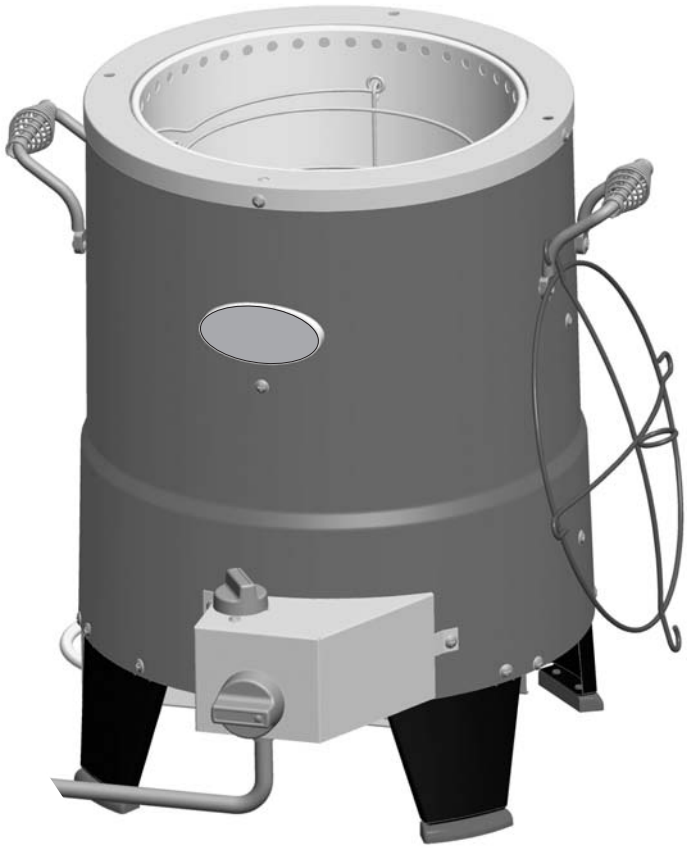
- Placez le chaudron et le panier de rôtisserie dans la structure de la unité, puis placez le couvercle d'entreposage sur le dessus.
- **Pendant la cuisson, suspendez le couvercle d'entreposage, tel qu'illustré.**

REMARQUE : avant d'utiliser la unité pour la première fois, préchauffez-la et laissez-la chauffer pendant 15 minutes afin de brûler l'excédant d'huile utilisé pour l'emballage.

- Une fois que l'assaisonnement est complet, la unité est maintenant opérationnelle. Nous recommandons de faire cuire des nourritures sur l'arrangement du "bas", jusqu'à ce que vous deveniez familier avec votre unité.

• Il est recommandé de ne pas utiliser le capot lors de la cuisson. Le capot supérieur reflète la chaleur supplémentaire dans la marmite, éventuellement searing sommet de la chaîne alimentaire. Le capot supérieur est utile lors de la cuisson à basse température (au-dessous de 40 ° F) ou dans des conditions de vent. Voir Users Guide d'utilisation pour le nettoyage.





URGENCES : si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, ou si un incendie se propage en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	• Tuyau endommagé.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Quelle que soit la cause du problème, à l'exception d'un endommagement des composants par le feu, remplacez le système de valve, le tuyau ou le régulateur. Si les composants sont brûlés, cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien ou un plombier du service de gaz ait déterminé la cause du problème et ait procédé aux mesures correctives nécessaires.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	• Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	• Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	• Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	• Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL » et « Connexion du régulateur au réservoir de GPL ».
Feu sortant du panneau de commande.	• Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	• Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). *suite à la page suivante*	**PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :** • Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur.	• Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien.
	• Le brûleur n'est pas branché au système de valve.	• Assurez-vous que le système de valve est bien inséré dans les tubes du brûleur.
	• Le brûleur est obstrué.	• Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien.
	• Le gaz ne circule pas.	• Vérifiez que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, consultez l'article « Baisse subite de la circulation du gaz ».
	• Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Fermez tous les boutons de réglage et débranchez l'écrou de raccord du réservoir de gaz. Rebranchez-le et essayez à nouveau.
	• L'écrou de raccord et le réservoir de GPL ne sont pas complètement branchés.	• Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué à fond. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.
	PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : • L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure.	• Remplacez la ou les électrodes.
	• La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit.	Brûleurs principaux : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 1/4 po. Ajustez au besoin. Brûleur latéral : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situerentre 1/8 po et 3/16 po. Ajustez au besoin.
	• Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson.	• Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre.
	• Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais.	• Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils.
	• Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Remplacez le câble d'allumage ou l'électrode.
	• La pile est épuisée.	• Remplacez par une nouvelle pile alcaline AA.

Dépannage (*suite*)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le brûleur.	• Le sélecteur rotatif tourne sans générer de clics. • Étincelles entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Remplacez le bouton de réglage du gaz. • Inspectez l'isolement du fil et tous les raccords. Remplacez les fils si l'isolement est cassé.
Le brûleur ne s'allume pas au moyen d'une allumette.	• Consultez la section **« PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ »** à la page précédente. • L'allumette est trop courte. • Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette. • Le gaz est épuisé.	• Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). • Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » du manuel. • Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz.
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	• La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. • Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Fermez le bouton de réglage, attendez 30 secondes et allumez la unité. Si les flammes sont toujours faibles, fermez le bouton et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez la unité. • Fermez le bouton de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez l'écrou de raccord du réservoir. Rebranchez-le et essayez de nouveau.
Les flammes s'éteignent.	• Niveau de gaz bas. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.	• Remplissez le réservoir de gaz. • Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.
Flambées soudaines.	• Accumulation de graisse. • Excès de gras dans la viande. • Température de cuisson excessive.	• Nettoyez le brûleur et la partie intérieure du gril ou du foyer. • Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. • Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	• Tournez le bouton en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le feu d'éteindre. Lorsque la unité a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans le tube du brûleur).	• Le brûleur ou le tube du brûleur sont bloqués.	• Tournez le bouton en position d'arrêt (OFF). Nettoyez le brûleur ou le tube de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Impossibilité de remplir le réservoir.	• Certains distributeurs utilisent de vieilles buses de remplissage dont le filetage est usé.	• Les buses usées n'offrent pas assez de filetage pour se brancher à la valve. Essayez un autre distributeur de GPL.
Cuisson lente	• Haute conditions de vent • Serrure de vapeur • Valve pas correctement alignés à brûleur	• Repositionner cuisinière à un domaine moins venteux • Coupez et débranchez le bouton de couplage de noix de LP cylindre. Reconnecter et réessayez. • Desserrez panneau de contrôle et de la valve. Assurez-vous soupape est centré haut en bas et de gauche à droite dans la lampe. Serrer toutes les composantes une fois bon alignement est atteint.

Veuiller enregistrer votre appareil en ligne à l'adresse :

www.charbroil.com/register

(Si vous vous inscrivez en ligne, vous n'avez pas besoin d'expédier la présente carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND RETURN IT *WITHIN* 10 DAYS OF PURCHASE. *FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE.* FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. PLEASE KEEP YOUR SALES RECEIPT. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. *SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA.* PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. *LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS.* POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

---

9 **Which product are your registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/ Cocina/freidora / Cuiseur/unité
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a: / Envoyer à :
Consumer Warranty Service
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.